Manuel de l'utilisateur

Sommaire

Consignes de sécurité..... page 3
Raccordement au réseau électrique
Risques d'électrocution

Découvrez votre " **Tarte Révolution** "..... pages 4-5
Caractéristiques techniques ..... page 5

Utilisez votre " **Tarte Révolution** " ..... pages 6 à 9

Conseils de nettoyage..... page 10

Trucs et astuces..... page 11

Recettes de Gérard BAUD ..... pages 12 à 15
Utilisation de votre " **Tarte Révolution** " ouverte ..... pages 12-13
Grillades ..... page 14
Pâte à crêpes ..... page 15

Des tartes en folie grâce à votre " Tarte Révolution "

*Nous vous remercions d'avoir acheté la «**Tarte Révolution**» et nous sommes convaincus qu'elle vous donnera toute satisfaction.*
Nous l'avons conçue, spécialement pour vous, avec le plus grand soin, et nous l'avons soumise à de nombreux tests de contrôle pour que vous en soyez pleinement satisfait(e) pour la cuisine de tous les jours.
Cet appareil a été conçu pour vous aider à réaliser toutes sortes de tartes, tourtes ou desserts mais aussi pour assurer la cuisson de pizzas, tartes congelées ou viandes.
*La «**Tarte Révolution**» vous assure une cuisson rapide, tout en conservant la saveur des aliments et le moelleux de la pâte.*
*Pour un repas équilibré et une cuisson sans corps gras, la «**Tarte Révolution**» vous aide à réaliser une cuisine saine et créative.*
Pour un repas convivial, obtenez une savoureuse tarte et diversifiez vos menus grâce aux recettes du chef Gérard BAUD.
Vous pouvez réaliser votre tarte directement dans l'appareil et la sortir cuite et savoureuse.
Gagnez du temps pour vous consacrez à d'autres activités, le minuteur sonnera à la fin de la cuisson !
*La «**Tarte Révolution**» ne se limite pas seulement aux tartes : c'est le compagnon idéal pour la cuisson des viandes, des légumes, des fruits et d'une multitude d'autres préparations. Complémentaire d'un four, elle remplace votre four micro à ondes, évite d'allumer le four traditionnel et réchauffe les plats sans les ramollir.*
***Le « + » :** réalisez rapidement vos galettes ou crêpes grâce aux deux plaques chauffantes et faites de la «**Tarte Révolution**» votre appareil de cuisine conviviale !*
*Peu encombrante et de faible consommation par rapport au four traditionnel, la «**Tarte Révolution**» se range facilement et est toujours prête à l'emploi.*
Cet appareil peut également servir aux plus jeunes. C'est beaucoup plus économique et beaucoup plus sain de faire ses propres tartes « fait maison » !
*Le guide d'utilisation vous permet de vous familiariser pas à pas avec votre «**Tarte Révolution**». Nous vous conseillons de le lire attentivement.*
A la fin de votre guide, découvrez toutes les recettes, salées ou sucrées, que vous a concoctées spécialement notre chef Gérard BAUD.

N'attendez plus et réalisez votre première tarte... Vous verrez c'est une vraie révolution !

⚠ Consignes de sécurité

Des mesures de sécurité élémentaires, et notamment les suivantes sont à observer lors de l'utilisation d'appareils électriques, en particulier :

- Lisez toutes les instructions et conservez-les pour les consulter ultérieurement.
- Après avoir enlevé l'emballage, assurez-vous que le produit est bien complet. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expériences ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalable concernant l'utilisation de cet appareil.
- Ne laissez pas les éléments de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie seulement si ce dernier est branché à une prise de terre efficace tout comme les normes de sécurité électrique en vigueur le prévoient. Le fabriquant ne peut être tenu pour responsable des dommages qui surviennent suite à un défaut de la prise de terre. En cas de doute, adressez-vous à un professionnel qualifié.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par une autre qui convienne, en vous adressant à un personnel qualifié.
- Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs, et/ou de rallonges. Si ces éléments s'avèrent indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur et/ou sur la rallonge.
- Si l'appareil cesse de fonctionner, adressez-vous uniquement à un Centre d'Assistance Technique agréé. En cas de panne et/ou d'erreurs de fonctionnement, éteignez l'appareil sans essayer de le réparer. Adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé et demandez à obtenir des pièces et accessoires de rechange d'origine.
- L'appareil doit être destiné à l'usage domestique pour lequel il a été conçu et tel que décrit dans ce manuel.
- Toute autre utilisation est considérée comme n'étant pas conforme et par conséquent dangereuse. Le fabriquant ne peut être porté responsable des dommages éventuels provoqués à la suite d'une utilisation incorrecte, erronée et irresponsable et/ou des dommages dûs à des réparations effectuées par un personnel non-qualifié..
- Avant la première utilisation, vérifiez que la tension de votre réseau domestique coïncide avec celle indiquée sur l'appareil.
- En guise de protection contre les décharges électriques, ne plongez ni l'appareil, ni le câble, ni la fiche, dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes (2 et 3), utilisez la poignée (1).**

ATTENTION : lorsque l'appareil est en fonctionnement, il entraîne des températures très élevées. Des mesures nécessaires doivent être prises afin d'éviter le risque de brûlures, d'incendie et autres dommages à des personnes ou éléments au contact avec les côtés ou la partie supérieure de l'appareil (2 et 9) pendant son utilisation ou le refroidissement de ce dernier.

- Après avoir cuit votre plat, soyez vigilant à ne pas mettre votre tête au-dessus de l'appareil : à l'ouverture, il dégage une vapeur très chaude.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de réaliser toute opération de nettoyage.
- Laissez refroidir l'appareil avant d'effectuer son nettoyage et de le ranger.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail où il repose, ne le laissez pas non plus s'emmêler ou être en contact avec des surfaces chaudes. Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation, au cas où il présenterait un dommage quelconque.
- Ne laissez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou près de ce brûleur, ni à l'intérieur ou près d'un four chaud ou un four micro-ondes en fonctionnement.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs, ni de produits nettoyants caustiques, ni de produits nettoyants destinés aux fours pour nettoyer l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, laissez un espace d'air suffisant au dessus et sur les côtés pour la circulation correcte de l'air. Ne permettez pas que l'appareil soit en contact avec des rideaux, papiers peints, torchons de cuisine et autres matériaux inflammables au cours de l'utilisation.
- **ATTENTION** : sur des surfaces où la chaleur peut présenter un problème, il est recommandé d'utiliser un petit coussin isolant.
- Soyez attentif lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel,…).
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation en plein air (intempérie).
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le câble ou la fiche est endommagé(e) ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas comme il se doit, ou encore lorsqu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Emmenez l'appareil à un Service d'Assistance Technique agréé pour l'examiner, le réparer ou le régler. L'utilisateur ne doit pas procéder au remplacement du câble de cet appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- L' appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour une plus grande protection, il est recommandé d'installer un dispositif de courant résiduel (RCD) à courant résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30mA. Consultez votre installateur.

⚠ Raccordement au réseau électrique

- **Votre " Tarte Révolution " doit être reliée à la terre.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur le produit corresponde à votre tension d'alimentation.**
- **Alimentation : 230V~50/60Hz - Puissance : 1800watts.**

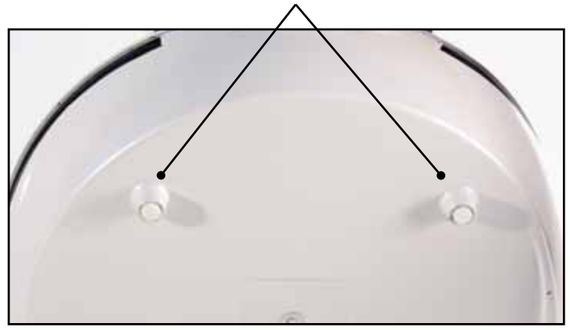
⚠ Risques d'électrocution

- **N'utilisez pas la " Tarte Révolution " en cas de dommage apparent, ou lorsqu'il a subi un choc.**
- **N'immergez jamais la machine dans l'eau ou tout autre liquide, pour la nettoyer.**
- **Ne laissez pas le fil ou la fiche d'alimentation en contact avec l'eau ou à l'humidité.**
- **Nettoyez la surface de la machine uniquement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humectée.**
- **Ne touchez pas au fil, à la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.**
- **Pour éviter toute surcharge de circuit, ne branchez pas plusieurs appareils électriques sur la même prise.**
- **N'ouvrez en aucun cas le bloc-moteur vous-même, quelles qu'en soient les raisons.**
- **En cas de dommage ou de dysfonctionnement de l'appareil, débranchez la prise de courant immédiatement.**
- **Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, faites-le vérifier aussitôt par un électricien qualifié.**

Découvrez votre "Tarte Révolution"

Caractéristiques produit	
RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES	
Alimentation	230V
Fréquence	~50/60Hz
Puissance	1800W
Diamètre approx. de la plaque basse	290 mm
Dimensions	37 x 32 x 13 cm

1- Poignée
2- Plaque chauffante supérieure
3- Base et plaque chauffante inférieure
4- On / Off de la plaque supérieure
5- Température
6- On / Off général et minuteur
7- Voyant rouge (plaque sous tension)
8- Voyant vert (plaque en chauffe)



Utilisez votre "Tarte Révolution"

Avant son emploi, lisez attentivement le manuel d'utilisation et suivez scrupuleusement les consignes pour un bon usage.

Déballez votre machine de son emballage en vérifiant bien qu'aucune pièce ne comporte d'anomalie ou de détérioration visible. Placez l'appareil sur un plan de travail stable, bien plat et horizontal. Les pieds antidérapants (**10**) assurent une bonne stabilité de la machine.

A présent, vous pouvez commencer à utiliser votre "**Tarte Révolution**" !
Choisissez d'allumer une seule plaque chauffante (bouton On / Off de la plaque supérieure (**4**) éteint) ou les deux pour une température plus forte (bouton On / Off (**4**) de la plaque supérieure allumé) et donc une cuisson plus rapide !
Soulevez la plaque supérieure (**2**) pour une plus grande ouverture, servez-vous alors des deux plaques (**2** et **3**) pour la cuisson de vos viandes ou pour la préparation de galettes ou crêpes !

Cuissons plats et tartes préparés

1- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez les plaques (**2** et **3**) à l'aide d'un chiffon doux.

2- Fermez-le en baissant le couvercle (**9**) et branchez l'appareil à la prise murale.

3- Tournez la commande du minuteur (**6**) en la positionnant sur 10 minutes :
Le voyant rouge (**7**) s'allume et indique que l'appareil est sous tension.
Tournez le thermostat (**5**) à la température souhaitée, la plaque inférieure (**3**) commence alors à chauffer :
Le voyant vert (**8**) est allumé.
Ensuite, la sonnerie vous annoncera que le minuteur (**6**) est arrivé à zéro, l'appareil se déconnecte. Vous pouvez alors préparer votre pizza ou votre tarte.

4- Tout de suite après, ouvrez le couvercle (**9**) à l'aide de la poignée (**1**), en veillant à ne pas toucher les surfaces chaudes (**2** et **3**), et mettez la pizza préparée sur la plaque chauffante inférieure (**3**).

ATTENTION : Ne touchez pas les surfaces chaudes (2 et 3).

5- Fermez de nouveau le couvercle (**9**) et remettez le minuteur (**6**) sur la position adaptée :

Pour une pizza préparée : 12 à 15 minutes en fonction de l'épaisseur de la pâte.
Pour une pizza congelée : 15 à 20 minutes en fonction de l'épaisseur de la pâte.

*Les temps sont indiqués à titre indicatif et déterminés pour les plats dont l'épaisseur est inférieure à la hauteur de la plaque inférieure (**3**).*
Ils pourront varier en fonction des goûts personnels de chaque personne.

Lorsque le minuteur (**6**) arrive à zéro, la sonnerie retentie : c'est prêt !

6- Ouvrez le couvercle (**9**) à l'aide de la poignée (**1**) en veillant à ne pas toucher les surfaces chaudes (**2** et **3**).
Pour retirer le plat, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques : ces derniers peuvent en effet endommager le revêtement antiadhésif.
Utilisez toujours une spatule, des ustensiles en bois ou en silicone qui résistent à la chaleur.

7- Laissez l'appareil refroidir au minimum 15 minutes avant son nettoyage.

Cuisson tartes et pizzas maison

1- Disposez la pâte sur la plaque chauffante inférieure (**3**).

2- Garnissez-la ensuite selon vos goûts.

3- Fermez l'appareil et réglez le minuteur (**6**).

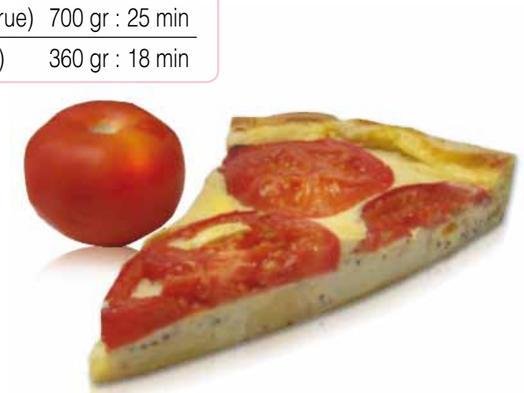
4- Lorsque la minuterie sonne, ouvrez le couvercle et retirez la tarte.

TEMPS DE CUISSON INDICATIFS POUR PIZZAS ET TARTES

PRECHAUFFAGE 10 mn

• Pizza (surgelée pâte à cuire)	370 gr : 9 min
• Pizza (surgelée pâte précuite)	400 gr : 9 min
• Pizza (non surgelée pâte crue)	550 gr : 13 min
• Tarte fine (surgelée pâte crue)	295 gr : 8 min
• Flammenkueche (surgelée crue)	260 gr : 8 min
• Tarte aux pommes (non surgelée pâte crue)	700 gr : 25 min
• Quiche lorraine (non surgelée pâte crue)	360 gr : 18 min

Temps de cuisson indicatifs pour une pâte fine type italienne. Pour une pâte type américaine levée : ajoutez 4 minutes de cuisson.



Préparation de crêpes

1- Ouvrez entièrement votre « Tarte Révolution » de telle sorte que les plaques soient bien à plat sur votre table et préchauffez 10 minutes au minimum à 50 % de la puissance de cuisson.

2- Versez la pâte à crêpe sur les plaques inférieure (**3**) et / ou supérieure (**2**).
Utilisez une spatule en bois ou en silicone qui résiste à la chaleur pour retourner les crêpes.

Conseils de nettoyage

• Avant de procéder à son nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.

• Nettoyez l'intérieur des plaques chauffantes (2 et 3) à l'aide d'un papier absorbant, d'un chiffon doux ou d'une éponge légèrement humide.

• N'utilisez pas d'éponges métalliques ni de détergents abrasifs, ni de solvants. Cela risquerait d'endommager votre appareil.

• Pour nettoyer les restes d'aliments qui restent éventuellement collés à la plaque chauffante, mettez un peu d'eau sur la plaque chauffante inférieure (3) lorsque celle-ci est encore chaude, puis fermez le couvercle (9) et laissez reposer pendant quelques minutes.

ATTENTION : De la vapeur d'eau chaude peut s'échapper, veillez à ne pas vous brûler.

De cette façon, les aliments se décolleront, le nettoyage n'en sera que plus facile.
Épongez l'eau et nettoyez la plaque inférieure (3).

• Nettoyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide.

ATTENTION : Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

Trucs et astuces

Quelques petites astuces pour optimiser l'utilisation de la " **Tarte Révolution** ".

• Afin de faciliter le démoulage, mettez un papier de cuisson sur la plaque inférieure (3) et laissez dépasser les coins avant de disposer la pâte.
Le nettoyage sera aussi plus rapide.
• Pensez à précuire la pâte pendant 5 minutes avant de disposer votre garniture.
• Soyez attentif à leur composition, choisissez des pâtes feuilletées, brisées ou sablées « pur beurre » ou des pâtes « faites maison ».
Rien ne vous empêche d'utiliser des pâtes à base de corps gras d'origine végétale (type margarine spéciale).
• Vous pouvez utiliser des moules en silicone, que vous disposez sur la plaque inférieure de l'appareil (3), pour des préparations aux formes originales (moules à madeleines, à tartelettes, à financier, à tourte, à beignets...).

Sucré :

• Pour éviter les fonds de tarte ramollis, badigeonnez la pâte avec un œuf battu avant de poser la garniture.
• Saupoudrez vos fruits frais d'un peu de farine tamisée ou de semoule, le jus des fruits sera ainsi absorbé.
• Vous pouvez aussi verser sur votre pâte de la poudre d'amande (ou de noisette) juste avant d'y placer vos fruits.
• Servez vos tartes sucrées tièdes ou à température ambiante, saupoudrées de sucre glace... un délice !
• Vous pouvez aussi faire cuire des fruits saupoudrés de sucre (sur papier cuisson).
• Pour les fruits surgelés, n'oubliez pas de les décongeler deux à trois heures avant de les cuire !

Salé :

• Pour les tartes et pizzas, soyez vigilant(e) à ne pas utiliser trop d'ingrédients contenant beaucoup d'eau (tomate, coulis...).
Cela rend la cuisson plus lente et la pâte risque d'être trop molle.
• Nous avons testé pour vous la cuisson de légumes (courgettes, tomates...) dans la «Tarte révolution» ouverte. Une fois légèrement grillées (10 minutes sur chaque face avec le couvercle fermé), versez un filet d'huile d'olive et des herbes.
• N'hésitez plus, notre machine assure la cuisson de toutes les viandes (côtelettes, pavés, escalopes, grenadins, volaille, saucisse, hamburger...) en position ouverte.
• Essayez aussi les gambas saupoudrées d'herbes de Provence, prêtes en 20 minutes (10 minutes sur chaque face).
Décongelées au préalable c'est encore meilleur !

Recettes de Gérard BAUD

Utilisation de votre « Tarte Révolution » ouverte

BOULETTES DE BŒUF AUX EPICES

Pour 4 personnes

Viande hachée de bœuf : 800 gr
Curcuma :10 gr
Échalotes : 50 gr
Poudre de muscade : 5 gr
Persil : 20 gr
Piment Espelette : 20 gr
Sel et poivre
Œufs : 2 entiers
Huile : 5 cl
Tomate concentré
Cidre : 1/2 l
Pommes Grany : 2 belles

Mélangez dans un saladier :
La viande hachée
L'échalote ciselée
Le curcuma
Le persil haché
Le piment d'Espelette ciselé
La muscade
Les œufs
Sel et poivre.

• Faites de jolies boulettes bien moulées.
• Ouvrez votre « Tarte Révolution » et mettez sous tension les plaques inférieures (3) et supérieures (2) à température maximum.
• Saisissez les boulettes avec l'huile sur la plaque inférieure (3) à température maximum.
• Une fois bien colorées, ajoutez les pommes évidées mais pas épluchées.
• Mouillez avec le cidre.
• Refermez la plaque supérieure (2) et laissez cuire 20 à 25 mn.

POMME DE TERRE A LA FRANC-COMTOISE

Pour 4 personnes

Pommes de terre : 800 gr
Huile : 6 cl
Saucisse de Morteau cuite : 1 belle
Cancoillotte nature : 125 gr

• Ouvrez votre « Tarte Révolution » et mettez sous tension les plaques inférieures (3) et supérieures (2) à température maximum.

• Épluchez, lavez les pommes de terre. Puis coupez les en bâtonnets.
• Séchez les correctement.
• Faites chauffer l'huile dans la plaque inférieure (3) à température maximum.
• Faites revenir les pommes de terre sans les saler. Bien remuer.
• Mettez sous tension la plaque supérieure (2).
• Fermez le couvercle et laissez cuire 25 min en remuant de temps en temps.
• Coupez la saucisse de Morteau en tranches de 1 cm.
• Disposez les tranches sur les pommes de terre.
• Nappez de Cancoillotte et laissez cuire 5 min, couvercle fermé.

LAPIN SAUTE AUX OLIVES ET AMANDES

Pour 4 personnes

Lapin : 1 entier (coupé en morceaux)
Échalotes : 50 gr
Tomates : 100 gr
Ail : 2 gousses
Olives noires : 100 gr
Amandes effilées : 30 gr
Sel et poivre
Huile : 5 cl

• Ouvrez votre « Tarte Révolution » et mettez sous tension les plaques inférieures (3) et supérieures (2) à température maximum.

• Préchauffez la plaque inférieure (3) de l'appareil :

• Émondez les tomates.
• Lavez et émincez les champignons.
• Épluchez l'ail et écrasez les 2 gousses.
• Ciselez les échalotes.
• Dénoyautez les olives noires.

• Mettez l'huile dans la plaque inférieure (3) puis faites revenir les morceaux de lapin, salez et poivrez.
• Une fois bien colorés, disposez les morceaux de lapin sur la plaque supérieure (2) (non sous tension).
• Faites suer les échalotes 5 mn puis ajoutez-y les tomates et l'ail écrasé.
• Laissez cuire 5 mn puis ajoutez les morceaux de lapin recouvrez les avec les champignons.
• Fermez le couvercle (9) et laissez cuire 45 mn environ.
• Ajoutez les olives dénoyautées.
• Mettez la plaque supérieure (2) en chauffe.
• Terminez la cuisson 5 à 7 mn. Puis ajoutez les amandes effilées.

GRILLADES

Tout type de viande peut-être grillée :
Bœuf, veau, porc, agneau, volaille (pour ce faire mettre l'appareil sous tension) à thermostat maximum ainsi que la minuterie.
Vous pouvez à votre guise utiliser l'appareil de façon ouverte ou chaque plaque chauffante peut vous permettre de saisir votre viande et l'autre plaque vous permet de cuire ou réchauffer une garniture de légumes ou une sauce.
Vous avez également la possibilité de n'utiliser que la plaque inférieure (3) en cuisson sans alimenter la plaque supérieure (2).
Votre tarte révolution ouverte est idéale pour la cuisson de :
- tous les poissons et crustacés,
- les œufs (œufs au plat, omelettes, tortillas, œufs cocotte…),
- les produits surgelés (amburger, grignotés de volailles, poissons panés, nuggets…),
- les poêlées de légumes,
- des pâtes ou du riz à réchauffer.

ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS ET TOMATES AUX HERBES

Pour 4 personnes

Blanc de volaille de qualité : 4 pièces
Huile de cuisson : 6 cl
Champignons de Paris : 300 gr
Crème fraîche fleurette : 20 cl
Ciboulette,persil: 20 gr
Tomates : 1 par personne

• Ouvrez votre « Tarte Révolution » et mettez sous tension uniquement la plaque inférieure (3) à température maximum.

• Lavez et émincez les champignons.
• Mettez de l'huile de cuisson sur les plaques, salez et poivrez les blancs de volaille puis saisissez-les dans votre «Tarte Révolution».
• Pendant ce temps, coupez les tomates en deux, enlevez les pépins en pressant doucement sur les tomates. Puis répartissez équitablement sur la surface des tomates le mélange (chapelure, ail écrasé, fines herbes, sel et poivre et épices).
• Une fois les blancs de volaille bien saisis sur les deux faces, retirez-les.
• Ajoutez alors les champignons sur les plaques en remuant de temps en temps.
• Mettez sous tension la plaque supérieure (3).
• Ajoutez la crème fraîche fleurette sur les champignons.
• Disposez les 1/2 tomates sur la plaque supérieure (3) bien chaude.
• Remettez les blancs de volaille sur les champignons et la crème.
• Laissez cuire 10 à 12 mn.

SAUCISSES DE TOULOUSE ET VIN BLANC ET POMMES DE TERRE DARPHIN

Pour 4 personnes

Saucisse de Toulouse : 2 par personne
Échalotes : 200 gr
Vin blanc très sec type Sauvignon
Pommes de terre : 600 gr
Huile de cuisson : 10 cl
Sel et poivre
Moutarde de Dijon

• Ouvrez votre « Tarte Révolution » et mettez sous tension les plaques inférieures (3) et supérieures (2) à température maximum.

• Épluchez et émincez les échalotes.
• Épluchez les pommes de terre, lavez-les puis râpez-les comme des carottes.
• Une fois râpées, ne les lavez pas (il faut conserver la fécule).
• Faites chauffer l'huile sur la plaque supérieure (2).
• Disposer les saucisses de Toulouse sur la plaque inférieure (3) (sans matières grasses car celle des saucisses suffira largement).
• Quand l'huile est bien chaude, répartissez les pommes de terre râpées en les étalant comme une grosse crêpe.
• Retournez les saucisses sans les piquer puis ajoutez par dessus les échalotes émincées.
• Laissez cuire 10 mn environ.
• Retournez la grosse galette de pomme de terre avec une spatule en bois ou en silicone.
• 8 à 10 mn de cuisson de chaque côté pour la galette de pommes de terre.
• 12 à 15 mn de cuisson pour les saucisses.

DES CRÊPES DE GRANDE QUALITÉ MAIS AUSSI DES BLINIS, DES PANCAKES ! RECETTE PÂTE À CRÊPES.

Avant d'utiliser votre pâte à crêpes, laissez la reposer 3 à 4 heures. L'idéal serait de la préparer la vieille ou le matin pour le soir.

Farine de blé type 55 : 300gr
Sucre en poudre : 100gr
Œufs gros : 6 entiers
Lait entier: 70cl
Beurre : 50gr
Zestes d'agrume : 10gr
Sel : 1 pincée
Rhum ou autre alcool parfumé : cointreau, curaçao, etc.

• Mettez le beurre à fondre.
• Disposez la farine dans un saladier et ajoutez le sucre, le sel, les zestes d'agrumes.
• A l'aide d'un fouet, incorporez les œufs et remuez bien.
• Ajoutez le lait.
• Remuez pour obtenir une pâte lisse onctueuse, terminez avec le beurre fondu et l'alcool (ce dernier est facultatif)
• Laissez reposer.

• Ouvrez votre « Tarte Révolution » et mettez-la sous tension à température maximum.
• Vous pouvez utiliser la plaque inférieure (3) et la plaque supérieure (2).
• Passez sur les deux plaques un papier absorbant imbibé d'huile de cuisson.
• Réalisez des crêpes moelleuses et croustillantes.
• Toutes les 10 crêpes repassez le papier huile sur les plaques.

Recyclage

ATTENTION : Ce symbole indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.
Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.

CE

Importé par :
EZ TRADING
1, quai du Point du Jour
92100 BOULOGNE BILLANCOURT - France

Photos non contractuelles.